



Serie NV70F77

Einbaubackofen

Benutzerhandbuch



Dieses Handbuch ist zu 100 % auf Recyclingpapier gedruckt.

imagine the possibilities

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von Samsung entschieden haben. Registrieren Sie Ihr Gerät unter

www.samsung.com/register





Inhalt

BEDIENELEMENTE DES BACKOFENS
12

12 Bedienelemente des Backofens

ZUBEHÖR
12

12 Zubehör

ERSTREINIGUNG
14

14 Erstreinigung

VERWENDEN DES OFENS
14

14 Verwenden des Garraums
15 Garfunktion einstellen
15 Temperatur einstellen
15 Verwenden des Doppelgarraummodus
15 Nützliche Tipps zum Doppelgarraummodus
15 Nützliche Tipps zum schnellen Vorheizen

EINSTELLEN DER ZEIT
16

16 Uhrzeit einstellen
16 Garzeittimer einstellen
16 Endtimer einstellen
17 Startverzögerung einstellen
17 Küchentimer einstellen



SONSTIGE EINSTELLUNGEN
17

17 Signalton
17 Ofenbeleuchtung
17 Kindersicherung
17 Ausschalten

GARFUNKTION
18

18 Garfunktion

AUTOMATIKPROGRAMME
19

20 Automatikprogramme für Nutzung ohne Garraumteiler
22 Automatikprogramme für Betrieb mit oberer Kammer
23 Automatikprogramme für Betrieb mit unterer Kammer
23 Automatikprogramme für Doppelgarraummodus

ZUBEREITUNGSHINWEISE

24

24 Großer Grill
25 Öko-Grill
25 Ober- und Unterhitze
26 Unterhitze und Heißluft
26 Umluft
27 Oberhitze und Heißluft
28 Öko-Heißluft
28 Doppelgarraummodus
29 Testgeschirr

REINIGUNG UND PFLEGE
30



30 Selbstreinigung
31 Dampfreinigung (je nach Modell)
31 Katalytische Emailleoberfläche (je nach Modell)
31 Manuelle Reinigung
32 Reinigen des Wasserkollektors
32 Befestigen der Seitengitter (je nach Modell)
33 Reinigen der Garraumdecke (je nach Modell)
34 Fehlerbehebung
34 Fehlercodes



Verwenden dieser Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für einen Einbaubackofen von SAMSUNG entschieden haben.

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen zur Sicherheit und Anweisungen, die Ihnen helfen sollen, Ihr Gerät zu bedienen und zu pflegen.

Bitte nehmen Sie sich vor der Inbetriebnahme Ihres Backofens Zeit, um diese Bedienungsanleitung zu lesen und halten Sie sie für spätere Nutzung bereit.

In dieser Bedienungsanleitung werden folgende Symbole verwendet:

		
WARNUNG oder VORSICHT	**Wichtig**	**Hinweise**

Sicherheitshinweise

Die Installation dieses Geräts darf nur von einem zugelassenen Elektriker durchgeführt werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die relevanten Sicherheitsbestimmungen zu beachten.

⚠ WARNUNG

Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Personen (auch Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt. Von dieser Regel darf nur abgewichen werden, wenn diese Personen unter Aufsicht stehen oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Unterweisung zur Bedienung des Geräts erhalten haben.

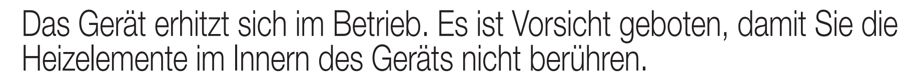
Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.

Wenn das Netzkabel defekt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder ein Bauteil ersetzt werden, das beim Hersteller oder einem zugelassenen Servicebetrieb erhältlich ist. (Nur Modelle mit fest installiertem Netzanschluss)

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen. (Nur Geräte mit Netzkabel)

Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann. Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein Schalter entsprechend den Anschlussvorschriften integriert wird.





Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.

⚠ **WARNUNG:** Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie Kinder deshalb fern.

Wenn dieses Gerät über eine Dampf- oder Selbstreinigungsfunktion verfügt, müssen Sie überschüssiges Wasser und Kochutensilien vor Verwendung der Dampf- oder Selbstreinigung aus dem Gerät entfernen. (Nur Modelle mit Reinigungsprogramm)

Wenn dieses Gerät über eine Selbstreinigungsfunktion verfügt, können die Oberflächen während der Selbstreinigung heißer als üblich werden. Kinder müssen deshalb ferngehalten werden. (Nur Modelle mit Reinigungsprogramm)

Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen Kerntemperaturfühler.
(Nur Modelle mit Kerntemperaturfühler)

Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.

⚠ **WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Glühlampe auswechseln, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.

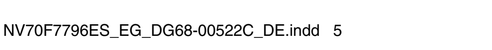
Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.

⚠ **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden.
Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente des Geräts nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden ständig beaufsichtigt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht reinigen oder warten.

Wenn das Gerät im Betrieb ist, können Flächen, die Sie erreichen können, heiß sein.





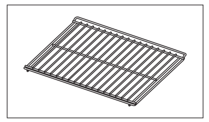


Die Gerätetür oder die Außenflächen können im Betrieb heiß werden.

Halten Sie das Gerät und seine Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

Haushaltsgeräte sollen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.

Schieben Sie den Rost so in den Ofen, dass die nach oben gebogene Seite nach hinten weist, damit bei der Zubereitung großer Mengen der verfügbare Platz voll ausgenutzt werden kann. (Je nach Modell)



⚠ VORSICHT

Schließen Sie den Backofen nicht an, wenn er beim Transport beschädigt wurde.

Dieses Haushaltsgerät darf nur von einem speziell zugelassenen Elektriker an das Stromnetz angeschlossen werden.

Im Fall eines Fehlers oder Schadens am Gerät versuchen Sie nicht, es zu benutzen.

Reparaturen dürfen nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vorgenommen werden. Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können Sie und andere erheblichen Risiken aussetzen. Wenn Ihr Backofen repariert werden muss, setzen Sie sich bitte mit Ihrem SAMSUNG-Kundendienstcenter oder Ihrem Händler in Verbindung.

Elektrische Leitungen und Kabel dürfen nicht den Backofen berühren.

Der Backofen wird über einen zugelassenen Sicherungsautomaten oder eine zugelassene Sicherung an das Stromnetz angeschlossen. Verwenden Sie niemals mehrere Mehrfachstecker oder Verlängerungsschnüre.

Die Stromversorgung des Geräts wird bei Reparaturen oder beim Reinigen ausgeschaltet.

Geben Sie Acht, wenn Sie elektrische Geräte in Netzsteckdosen nahe dem Backofen stecken.

Wenn dieses Gerät über eine Dampfgarfunktion verfügt, dürfen Sie es nicht in Betrieb nehmen, wenn der Wasserbehälter beschädigt ist. (Nur Modelle mit Dampfgarfunktion)

Wenn der Wasserbehälter in irgendeiner Weise beschädigt ist, verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum. (Nur Modelle mit Dampfgarfunktion)

Dieser Backofen ist nur für die Verwendung im Haushalt ausgelegt.

Während des Betriebs werden die inneren Oberflächen des Backofens so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können. Berühren Sie keine Heizelemente oder Innenflächen des Backofens, ohne diesen ausreichend Zeit zum Abkühlen zu lassen.

Lagern Sie kein entflammbares Material im Backofen.

Die Backofenflächen werden heiß, wenn das Gerät längere Zeit mit hoher Temperatur verwendet wird.

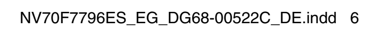
Passen Sie beim Kochen auf, wenn Sie die Tür des Backofens öffnen. Heißluft und Dampf können schnell aus dem Backofen austreten.

Wenn Sie Gerichte mit Alkohol kochen, kann der Alkohol aufgrund der hohen Temperaturen verdunsten, und dieser Dampf kann Feuer fangen, wenn er mit einem heißen Teil des Backofens in Kontakt kommt.

Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.

Halten Sie Kinder in sicherem Abstand, wenn der Backofen in Gebrauch ist.

Tiefgefrorene Lebensmittel wie Pizzas werden auf dem großen Rost zubereitet. Wenn das Kuchenblech verwendet wird, kann es sich aufgrund der großen Temperaturschwankungen verformen.






Gießen Sie kein Wasser auf den Boden des Backofens, wenn dieser heiß ist. Dies könnte Schäden an der Emailleoberfläche verursachen.
Die Tür des Backofens muss während des Kochens geschlossen sein.
Verkleiden Sie den Boden des Backofens nicht mit Aluminiumfolie, und stellen Sie keine Kuchenbleche oder Behälter darauf. Die Aluminiumfolie sperrt die Hitze aus, sodass es zu Schäden an den Emailleoberflächen und zu schlechten Kochergebnissen kommen kann.
Obstsäfte hinterlassen auf den Emailleoberflächen des Backofens Flecke, die sich möglicherweise nicht mehr entfernen lassen. Wenn Sie sehr feuchte Kuchen backen, verwenden Sie die Fettpfanne.
Stellen Sie keine Backwaren auf die geöffnete Tür des Backofens.
Kleinere Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.
Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen könnten.
Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf die Gerätetür, und lehnen Sie keine schweren Objekte dagegen.
Öffnen Sie die Gerätetür nicht mit übermäßiger Kraft.
⚠ **WARNUNG:** Trennen Sie das Gerät nicht vom Stromnetz, auch wenn Sie mit dem Kochen fertig sind.
⚠ **WARNUNG:** Schließen Sie stets die Gerätetür, wenn Sie Nahrungsmittel im Backofen zubereiten.

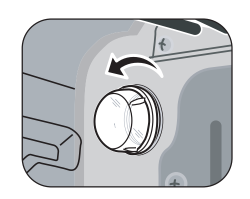
AUSWECHSELN DER GLÜHLAMPE

⚠ **Vorsicht – Gefahr von Stromschlägen! Ehe Sie die Glühlampe im Gerät austauschen, ergreifen Sie die folgenden Maßnahmen:**

- Schalten Sie das Gerät aus.
- Trennen Sie das Gerät vom Netz.
- Schützen Sie die Glühbirne im Gerät und die Glasabdeckung durch ein Tuch auf dem Geräteboden vor Zerbrechen.
- Glühbirnen können Sie beim SAMSUNG-Kundendienst erwerben.

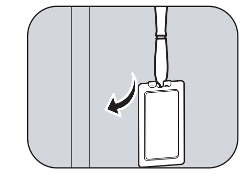


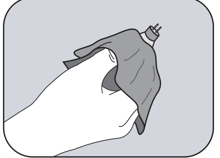
Hintere Lampe



1. Drehen Sie die Kappe gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entfernen, und nehmen Sie den Metall- und den Blechring heraus. Reinigen Sie dann die Glaskappe. Nötigenfalls ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Lampe mit 25 Watt.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung sowie den Metall- und den Blechring, sofern dies erforderlich ist.
3. Befestigen Sie den Metallring und den Blechring wieder an der Glaskappe.
4. Setzen Sie die Glaskappe wieder analog zu Schritt 1 ein, und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn fest.

Seitliche Lampe (Je nach Modell)





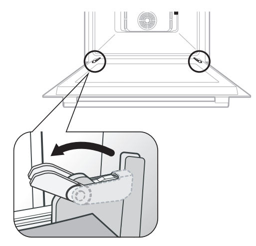
1. Zum Entfernen der Glaskappe halten Sie deren unteres Ende mit einer Hand fest, während Sie ein scharfes Teil (beispielsweise ein Messer) zwischen das Glas und den Rahmen schieben.
2. Drücken Sie die Kappe dann heraus.
3. Nötigenfalls ersetzen Sie die Halogenlampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 25 bis 40 Watt.

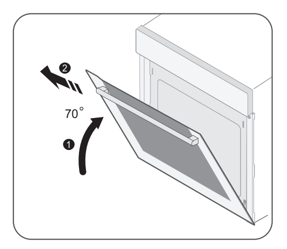
   Tipp: Verwenden Sie zum Anfassen von Halogenlampen immer ein trockenes Tuch, damit sich keine Fettrückstände von Ihren Fingern auf der Lampe ablagern. Dadurch wird bei einem Austausch die Lebensdauer der neuen Lampe verlängert.
4. Setzen Sie die Glaskappe wieder ein.

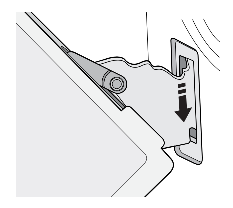
AUSBAU DER GERÄTETÜR

Im Normalfall darf die Backofentür nicht entfernt werden, sondern nur, wenn dies beispielsweise zum Reinigen erforderlich ist.

 **VORSICHT**: Die Ofenklappe ist schwer.



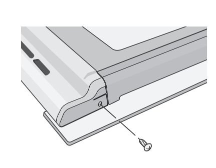


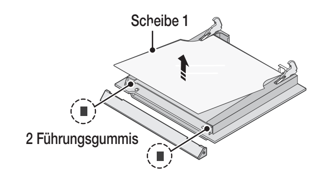


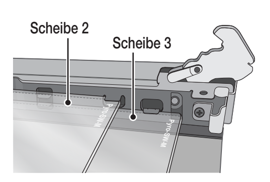
1. Öffnen Sie die Tür und lassen Sie die Clips an den beiden Scharnieren aufklappen.
2. Schließen Sie die Gerätetür halb (etwa 70 °). Fassen Sie die Gerätetür mit beiden Händen in der Mitte und ziehen Sie sie so weit nach oben, dass die Scharniere herausgenommen werden können.
3. Um die Gerätetür nach der Reinigung wieder zu befestigen, wiederholen Sie die Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge. Der Clip am Scharnier sollte auf beiden Seiten geschlossen sein.

AUSBAU DES GLASEINSATZES DER GERÄTETÜR

Die Ofenklappe verfügt über vier gegen einander angeordnete Glasscheiben. Diese Glasscheiben können zum Reinigen ausgebaut werden.







1. Entfernen Sie die 2 Schrauben auf der linken und rechten Seite der Gerätetür.
2. Lösen Sie die Abdeckung, und entnehmen Sie die Scheiben 1, 2 und 3 sowie die 2 Führungsgummis aus der Gerätetür.
3. Wiederholen Sie die Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge, um die Scheiben nach dem Reinigen wieder in die Gerätetür einzusetzen. Überprüfen Sie anhand der obigen Abbildung die richtigen Positionen der Scheiben 2 und 3.

 **WIEDER EINBAUEN:** Die verschiedenen Gerätetypen verfügen über jeweils 2 bis 4 Glaseinsätze. Achten Sie beim Einbau von Glas 1 (innen) darauf, dass der Aufdruck in die nachfolgend gezeigte Richtung weist.



AUTOMATISCHE ENERGIESPARFUNKTION

- Wenn Sie das Gerät einstellen oder vorübergehend anhalten und keine weiteren Eingaben machen, wird die aktuelle Funktion nach 10 Minuten abgebrochen, und die Uhrzeit wird im Display angezeigt.
- Beleuchtung: Sie die Backofenlampe während des Garvorgangs durch Drücken der Taste „Ofenlampe“ ausschalten. Zu Energiesparzwecken wird die Backofenbeleuchtung einige Minuten nach Beginn des Garvorgangs deaktiviert.



KORREKTE ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN (ELEKTROSCHROTT)

(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo Sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.



Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.





Installation



Sicherheitshinweise für die Installation

Die Installation dieses Backofens darf nur von einem zugelassenen Elektriker durchgeführt werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die relevanten Sicherheitsbestimmungen zu beachten.

- Sorgen Sie für Schutz vor Berührung Strom führender Teile, wenn Sie den Backofen installieren.
- Der Küchenschrank, in den der Backofen eingebaut wird, muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.

Netzanschluss

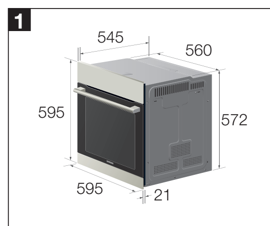
Wenn das Gerät nicht mit einem Stecker an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein mehrpoliger Trennschalter (mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm) vorgesehen werden, um die Sicherheitsbestimmungen zu erfüllen. Das Netzkabel (H05 RR-F oder H05 VV-F; min., 5 - 2,5 mm^2) muss ausreichend lang sein, damit es an den Backofen angeschlossen werden kann, auch wenn dieser auf dem Boden vor dem Einbauschrank steht. Öffnen Sie die hintere Anschlussverkleidung des Backofens mit Hilfe eines Schlitzschraubendrehers, und entfernen Sie die Schrauben der Kabelklemme, ehe Sie die Strom führenden Kabel in die entsprechenden Anschlussklemmen einführen. Das Gerät wird über die (⏚)-Klemme geerdet. Das gelbgrüne Kabel (Erdungsanschluss) muss länger sein als die anderen Kabel und zuerst angeschlossen werden. Wenn der Backofen mit einem Stecker an das Stromnetz angeschlossen wird, muss dieser Stecker auch nach dem Einsetzen des Backofens zugänglich bleiben. Samsung übernimmt keine Haftung für Unfälle aufgrund fehlender oder fehlerhafter Erdung.

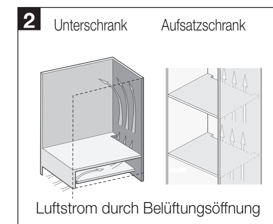


WARNUNG: Achten Sie darauf, das Anschlusskabel während der Installation nicht einzuklemmen, und verhindern Sie, dass es mit heißen Oberflächen des Backofens in Berührung kommt.

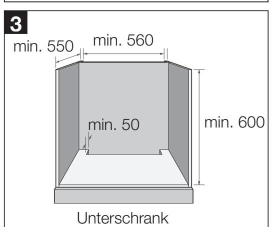
Installation im Küchenschrank

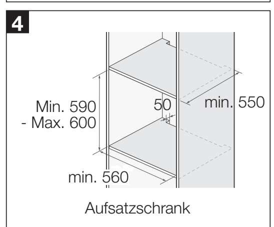
Bei Verwendung von Einbauschränken müssen die Kunststoffoberfläche und für den Backofen verwendeten Klebstoffe eine Hitzebeständigkeit bis 90 °C im Innern des Schranks aufweisen. Benachbarte Möbelstücke müssen bis zu einer Temperatur von 75 °C hitzebeständig sein. Samsung haftet nicht für Schäden an Kunststoffoberflächen oder Klebstoffen, die durch Hitze verursacht werden.

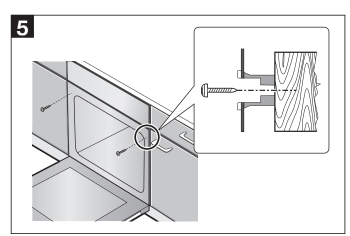




Am Boden des Küchenschranks muss sich an der Stellfläche des Backofens eine Belüftungsöffnung befinden. Für eine optimale Belüftung sollte zwischen dem unteren Boden und der Schrankwand eine Öffnung von 50 mm eingehalten werden. Wenn der Backofen unter einem Herd installiert wird, müssen die Installationsanweisungen für den jeweiligen Herd eingehalten werden.







Schieben Sie das Gerät vollständig in den Schrank, und befestigen Sie den Backofen zu beiden Seiten mit Hilfe von 2 Schrauben. Stellen Sie sicher, dass zwischen dem Gerät und dem Nachbarschrank eine Lücke von mindestens 5 mm eingehalten wird.

Entfernen Sie nach der Installation die Vinylschutzfolie sowie sonstige Schutzfolie, Papier und Zubehör von der Gerätetür und aus dem Innern des Backofens. Wenn Sie den Backofen aus dem Schrank ausbauen möchten, trennen Sie zunächst das Gerät vom Stromnetz, und lösen Sie die 2 Schrauben zu beiden Seiten des Geräts.



WARNUNG: Der Einbauschrank muss über eine Belüftungsöffnung mit den Mindestmaßen verfügen, damit wie in der Abbildung gezeigt ein ungehinderter Luftstrom gewährleistet wird. Decken Sie diese Öffnung nicht mit Holzlatten ab, da sie der ordnungsgemäßen Belüftung dient.

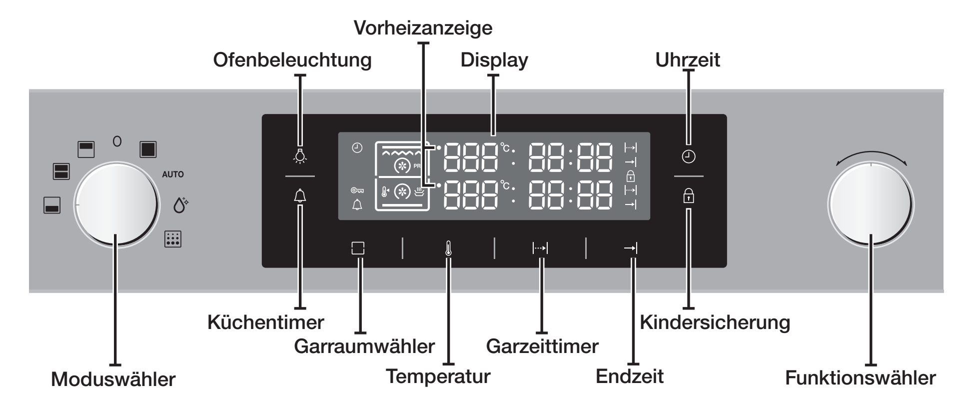


Das Äußere des Backofens, wie z. B. der Griff, ist je nach Modell unterschiedlich. Die Maße des Geräts stimmen jedoch mit denen in der Abbildung überein.





Bedienelemente des Backofens





Design der Gerätefront

Die Front des Geräts ist in verschiedenen Material- und Farbausführungen (Stahl, Weiß, Schwarz und Glas) erhältlich. Änderungen des Designs zur Verbesserung der Qualität vorbehalten.

Zubehör

Ihr neuer Samsung Backofen wird mit einer Vielzahl von Zubehörteilen geliefert, die Ihnen beim Zubereiten von Mahlzeiten nützlich sein können. Die im Lieferumfang enthaltenen Zubehörteile sind je nach Modell unterschiedlich.



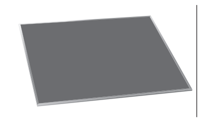
VORSICHT: Vergewissern Sie sich, dass Sie die Zubehörteile in die richtige Einschubhöhe im Innern des Backofens einsetzen. Bleche müssen in einem Abstand von mindestens 2 cm vom Boden des Backofens eingesetzt werden, da anderenfalls ihre Emaillierung beschädigt werden könnte.



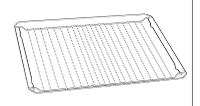
WARNUNG: Vorsicht beim Entnehmen von Mahlzeiten und Zubehör aus dem Backofen. Sie könnten sich an heißen Gerichten, Zubehörteilen und Oberflächen Verbrennungen zuziehen!



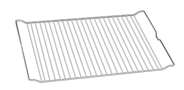
Die Zubehörteile können sich bei Hitze verformen. Nachdem die sie abgekühlt sind, verschwindet die Verformung ohne Beeinträchtigung der Funktion.



Garraumteiler
Sie müssen den Garraumteiler einsetzen, wenn Sie den Backofen in einen oberen und unteren Garraum teilen und den Doppelgarraummodus verwenden möchten. Der Garraumteiler trennt den oberen vom unteren Garraum. Er muss in Einschub 3 eingesetzt werden.

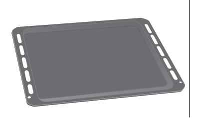


Gitterrost
Der Gitterrost kann zum Grillen und Braten von Gerichten verwendet werden. Sie können auch Bräter und andere Töpfe darauf stellen. Schieben Sie den Rost so in den Ofen, dass die nach oben gebogene Seite nach hinten weist, damit bei der Zubereitung großer Mengen der verfügbare Platz voll ausgenutzt werden kann.

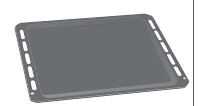


Gitterblecheinsatz (je nach Modell)
Der Gitterblecheinsatz kann zum Grillen und Braten von Gerichten verwendet werden. Wenn Sie ihn in Verbindung mit dem Blech verwenden, verhindern Sie, dass Flüssigkeiten auf den Boden des Backofens gelangen.

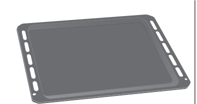




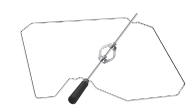
Backblech (je nach Modell)
Das Backblech (Tiefe: 20 mm) kann für die Zubereitung von Kuchen, Keksen und Biskuit verwendet werden. Schieben Sie die Bleche so ein, dass die schräge Seite zur Tür weist.



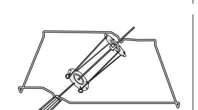
Universalblech (je nach Modell)
Das Universalblech (Tiefe: 30 mm) kann für die Zubereitung von Kuchen, Keksen und Biskuit verwendet werden. Es eignet sich auch zum Braten. Wenn Sie es in Verbindung mit dem Gitterblecheinsatz verwenden, verhindern Sie, dass Flüssigkeiten auf den Boden des Backofens gelangen. Schieben Sie die Bleche so ein, dass die schräge Seite zur Tür weist.



Extra tiefes Blech (je nach Modell)
Das extra tiefe Blech (Tiefe: 50 mm) eignet sich ebenfalls zum Braten. Wenn Sie es in Verbindung mit dem Gitterblecheinsatz verwenden, verhindern Sie, dass Flüssigkeiten auf den Boden des Backofens gelangen. Schieben Sie die Bleche so ein, dass die schräge Seite zur Tür weist.

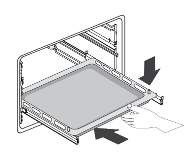


Drehspieß (je nach Modell)
Der Drehspieß kann zum Grillen von Geflügel wie beispielsweise Hühnchen eingesetzt werden. Der Drehspieß kann im Einfachbetrieb nur auf Einschub 3 eingesetzt werden, da er an einen Adapter auf der Ofenrückwand angeschlossen werden muss. Entfernen Sie vor der Verwendung im Garraum den schwarzen Kunststoffgriff.



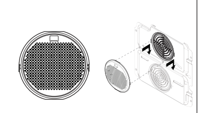
Drehspieß und Schaschlik (je nach Modell)
Anwendung:

- Schieben Sie das Blech (kein Dreifuß) in Einschub 1, um die Bratenflüssigkeit aufzufangen, oder stellen Sie es auf den Boden des Ofens, wenn das Grillgut zu groß ist.
- Schieben Sie zuerst eine der Gabeln auf den Spieß und dann das Stück Fleisch, das gegrillt werden soll;
- Gemüse und vorgekochte Kartoffeln können Sie an den Rand des Blechs legen, damit diese gleichzeitig gegart werden.
- Platzieren Sie die Halterung auf den mittleren Einschub, so dass das „V"-förmige Teil nach vorn weist.
- Der Spieß lässt sich leichter einstecken, wenn der Handgriff an das stumpfe Ende angeschraubt wird.
- Legen Sie den Spieß in der Halterung ab, so dass das spitze Ende zur Rückseite weist, und schieben Sie ihn vorsichtig, bis die Spitze des Spießes in den Drehmechanismus auf der Rückwand des Ofens eingesteckt ist. Das stumpfe Ende des Spießes muss auf der „V"-Form ruhen. (Der Spieß besitzt zwei Ösen. Diese befinden sich in der Nähe der Ofenklappe, damit der Spieß nicht nach vorn rutschen kann. Die Ösen dienen zugleich als Halterung für den Handgriff.)
- Entfernen Sie den Handgriff, bevor Sie mit der Zubereitung beginnen. Schrauben Sie den Handgriff nach dem Grillen wieder fest, damit Sie den Spieß aus der Halterung entnehmen können.



Ausziehbare Schienen (je nach Modell)

- Wenn Sie den Gitterrost oder das Blech einschieben möchten, ziehen Sie zunächst die ausziehbare Schienen einer bestimmten Einschubhöhe heraus.
- Legen Sie den Gitterrost oder das Blech auf die Führungsschienen, und schieben Sie diese dann vollständig in den Backofen. Schließen Sie die Tür des Backofens erst, nachdem Sie die ausziehbaren Schienen vollständig in den Backofen geschoben haben.



Fettfilter (je nach Modell)
Der Fettfilter wird innen an der Rückwand des Ofens installiert und schützt den Lüfter, den runden Heizkörper und den Ofen selbst vor Verunreinigungen, insbesondere durch spritzendes Fett. Wir empfehlen, den Fettfilter bei der Zubereitung von Fleisch zu verwenden. Nehmen Sie den Filter beim Backen von Kuchen oder Gebäck immer heraus! Wenn der Filter beim Backen von Kuchen oder Gebäck nicht entfernt wird, kann dies zu sehr schlechten Backergebnissen führen.





Erstreinigung

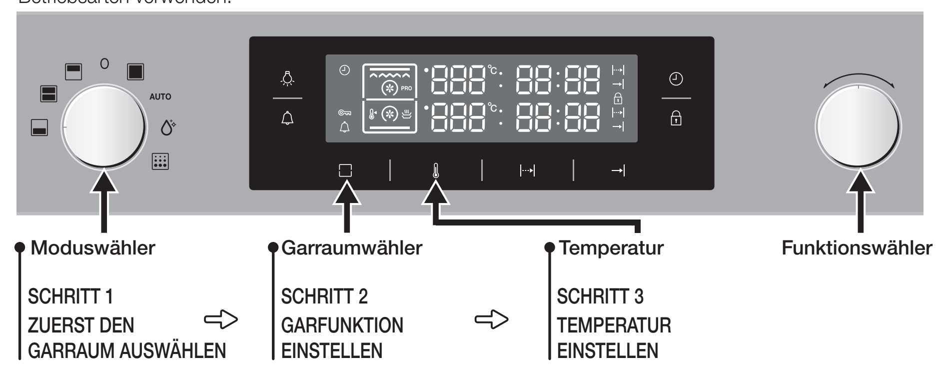
Vor der ersten Inbetriebnahme des Backofens ist eine Erstreinigung erforderlich, um die Gerüche des Backofens als Neugerät zu entfernen.

1. Entnehmen Sie das gesamte Zubehör aus dem Backofen.
2. Betreiben Sie den Backofen eine Stunde lang bei 200 °C Heißluft oder Ober-/Unterhitze. Auf diese Weise verbrennen Sie sämtliche Produktionsrückstände im Ofen.
3. Schalten Sie den Backofen nach einer Stunde aus, indem Sie den Moduswähler auf die „Aus"-Position stellen.

Bevor Sie die Zubehörteile das erste Mal verwenden, reinigen Sie sie gründlich mit warmem Wasser, Reinigungsmittel und einem weichen, sauberen Tuch.

Verwenden des Ofens

Für die Zubereitung von Speisen können Sie Ihren neuen Backofen in den folgenden grundlegenden Betriebsarten verwenden.



Moduswähler — SCHRITT 1: ZUERST DEN GARRAUM AUSWÄHLEN ⇨

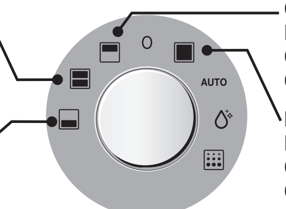
Garraumwähler — SCHRITT 2: GARFUNKTION EINSTELLEN ⇨

Temperatur — SCHRITT 3: TEMPERATUR EINSTELLEN

Funktionswähler

VERWENDEN DES GARRAUMS

Doppelgarraummodus
Im Doppelgarraummodus können Sie zwei Gerichte mit unterschiedlichen Funktionen und Temperaturen zubereiten. Für diesen Modus wird der Garraumteiler benötigt.





Unterer Garraum
Der Garvorgang findet im unteren Garraum ein. Für diesen Modus wird der Garraumteiler benötigt.

Oberer Garraum
Der Garvorgang findet im oberen Garraum ein. Für diesen Modus wird der Garraumteiler benötigt.

Einfachbetrieb
Der Garvorgang findet im gesamten Garraum ein. Entfernen Sie den Garraumteiler.

EINFACH-BETRIEB		Bei Verwendung ohne Garraumteiler im großen Garraummodus funktioniert das Gerät wie ein herkömmlicher Backofen. Verwenden Sie diese Betriebsart für große Mengen von Lebensmitteln oder wenn Sie Spezialzubehör wie den Spieß verwenden. Nehmen Sie für diese Betriebsart den Garraumteiler aus dem Backofen.
OBERER GARRAUM		Für die Zubereitung der Speisen werden lediglich der untere oder der obere Garraum verwendet. Diese Betriebsarten machen ein Vorheizen des Backofens überflüssig und sparen Energie beim Zubereiten kleinerer Mengen von Lebensmitteln. Setzen Sie für diese Betriebsart den Garraumteiler in Einschub 3 ein.
UNTERER GARRAUM 		Bei Verwendung des Garraumteilers (Betriebsart für unteren oder oberen Garraum) kann es an der Glasscheibe der Backofentür im Bereich des unbenutzten Garraums zu Kondensation kommen.
DOPPEL-GARRAUM-BETRIEB		Im Doppelgarraumbetrieb können Sie den unteren und den oberen Garraum gleichzeitig mit unterschiedlichen Funktionen und Temperaturen verwenden. Zudem können Sie für jeden Garraum separate Einstellungen für Garzeittimer und Endzeittimer programmieren. Setzen Sie für diese Betriebsart den Garraumteiler in Einschub 3 ein.



GARFUNKTION EINSTELLEN

Nachdem Sie die Betriebsart für den Garraum ausgewählt haben, können Sie die gewünschte Garfunktion einstellen. Dieser Backofen bietet verschiedene Garfunktionen. Weitere Informationen finden Sie in diesem Handbuch im Abschnitt zu den Garfunktionen.

1. Drücken Sie die Taste . Die Anzeige für die Garfunktion blinkt.
2. Stellen Sie mit dem Funktionswähler die gewünschte Garfunktion ein.
3. Drücken Sie erneut die Taste .


Während der Zubereitung können Sie die Garfunktion auf die gleiche Weise wie oben beschrieben ändern.

TEMPERATUR EINSTELLEN

Die Temperatur kann nach der Auswahl der Garfunktion eingestellt werden. Für jede Garfunktion gilt ein anderer Temperaturbereich. Weitere Informationen finden Sie in diesem Handbuch im Abschnitt zu den Garfunktionen.

1. Drücken Sie die Taste . Die Temperaturanzeige blinkt.
2. Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler die gewünschte Temperatur ein.
3. Drücken Sie erneut die Taste .


Während der Zubereitung können Sie die Temperatur auf die gleiche Weise wie oben beschrieben ändern.

VERWENDEN DES DOPPELGARRAUMMODUS

Im Doppelgarraummodus müssen Sie die Funktion und die Temperatur für den oberen und unteren Garraum separat einstellen.

Auswählen des Doppelgarraummodus

1. Wählen Sie durch Drehen am Moduswähler den Doppelgarraummodus aus.

Einstellen des oberen Garraums

2. Drücken Sie die Taste , und wählen Sie durch Drehen am Funktionswähler die gewünschte Garfunktion für den oberen Garraum aus.
3. Drücken Sie die Taste , und wählen Sie durch Drehen am Funktionswähler die gewünschte Temperatur aus.

Einstellen des unteren Garraums

4. Drücken Sie die Taste , und wählen Sie durch Drehen am Funktionswähler die gewünschte Garfunktion für den unteren Garraum aus.
5. Drücken Sie die Taste , und wählen Sie durch Drehen am Funktionswähler die gewünschte Temperatur aus.


Um im Doppelgarraummodus die Garfunktion oder die Temperatur zu ändern, müssen Sie zunächst einen der Garräume (unterer oder oberer) auswählen. Wenn Sie die Taste oder EINMAL drücken, wird der obere Garraum ausgewählt, und Sie können die Einstellungen ändern. Wenn Sie die Taste oder ZWEIMAL drücken, wird der untere Garraum ausgewählt, und Sie können die Einstellungen ändern.

NÜTZLICHE TIPPS ZUM DOPPELGARRAUMMODUS

Bei Verwendung des Doppelgarraummodus ist die Zubereitung der Lebensmittel in einem der Garräume möglicherweise eher abgeschlossen als in dem anderen. In diesem Fall können Sie die Zubereitung im Garraum mit den fertigen Speisen abschließen und lediglich die im anderen Garraum fortsetzen.
Wenn Sie durch Drehen am Moduswähler vom Doppelgarraummodus zum Modus für den unteren oder oberen Garraum wechseln, wird der ausgewählte Modus mit den bestehenden Einstellungen fortgesetzt.

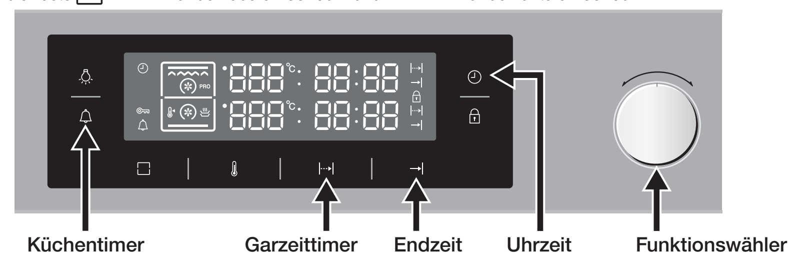
NÜTZLICHE TIPPS ZUM SCHNELLEN VORHEIZEN

Einige Garfunktionen Ihres Backofens beinhalten einen Schritt für schnelles Vorheizen. Dieser Vorgang wird im Display neben der eingestellten Temperatur angezeigt. Während des Vorheizens sorgen mehrere Heizelemente für ein schnellen Aufheizen des Backofens. Selbst wenn Sie eine höhere Temperatur einstellen, wird die Zieltemperatur vom Gerät automatisch geändert und die Funktion für schnelles Vorheizen ausgeführt. Nachdem die ausgewählte Temperatur erreicht ist, verschwindet die Vorheizanzeige, und Sie werden mit einem Signalton daran erinnert, die Lebensmittel in den Backofen zu geben.



Einstellen der Zeit

Im Doppelraummodus können Sie für jeden der Garräume unterschiedliche Einstellungen für Garzeittimer und Endzeittimer festlegen. Wenn Sie die Einstellungen für den Garzeittimer oder den Endzeittimer anwenden oder ändern möchten, drücken Sie für die Taste ⬚ EINMAL für den oberen Garraum und ZWEIMAL für den unteren Garraum.



UHRZEIT EINSTELLEN

Nach einem Stromausfall oder wenn Sie den Backofen zum ersten Mal verwenden, müssen Sie die Uhrzeit einstellen.

1. Drücken Sie die Taste 🕘. Die Stundenanzeige blinkt.
2. Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler die Stunden ein.
3. Drücken Sie die Taste 🕘. Die Minutenanzeige blinkt.
4. Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler die Minuten ein.
5. Drücken Sie erneut die Taste 🕘, um die angezeigte Zeit zu übernehmen.



Die gewünschte Uhrzeit kann auf die gleiche Weise wie oben beschrieben zurückgesetzt werden. Wenn Sie während des Garvorgangs die aktuelle Uhrzeit anzuzeigen, drücken Sie die Taste 🕘.

GARZEITTIMER EINSTELLEN

Nachdem Sie die gewünschte Garfunktion ausgewählt haben, können Sie die Dauer des Garvorgangs einstellen. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, werden die Heizelemente automatisch ausgeschaltet.

1. Drücken Sie die Taste |··›|. Die Anzeige für den Garzeittimer blinkt.
2. Wählen Sie durch Drehen am Funktionswähler die gewünschte Zeit für den Garzeittimer aus.
3. Drücken Sie erneut die Taste |··›|.



Die für den Garzeittimer eingestellte Zeit kann auf die gleiche Weise wie oben beschrieben zurückgesetzt werden. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, blinkt im Display die Anzeige „0:00“ und ein Signalton erklingt. Sie können entweder eine neue Zeit für den Garzeittimer einstellen oder den Backofen ausschalten. Um den Garzeittimer abzubrechen, drücken Sie die Taste |··›| stellen Sie die Zeit für den Garzeittimer auf null.

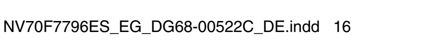
ENDTIMER EINSTELLEN

Nachdem Sie die gewünschte Garfunktion ausgewählt haben, können Sie einstellen, wann der Garvorgang abgeschlossen sein soll. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, werden die Heizelemente automatisch ausgeschaltet.

1. Drücken Sie die Taste →|. Die Anzeige für den Endzeittimer blinkt.
2. Wählen Sie durch Drehen am Funktionswähler die gewünschte Zeit für den Endzeittimer aus.
3. Drücken Sie erneut die Taste →|.



Der Endzeittimer kann auf die gleiche Weise wie oben beschrieben zurückgesetzt werden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt im Display die Anzeige „0:00“ und ein Signalton erklingt. Um den Endzeittimer abzubrechen, drücken Sie die Taste →| stellen Sie den Endzeittimer auf die aktuelle Uhrzeit ein.







STARTVERZÖGERUNG EINSTELLEN

Wenn Sie den Endzeittimer programmieren, nachdem Sie bereits den Garzeittimer eingestellt haben, werden die Einstellungen für den Garzeittimer und den Endzeittimer berechnet und ggf. eine Uhrzeit für die Startverzögerung festgelegt.



WARNUNG: Lassen Sie die Lebensmittel nicht zu lange im Backofen, da sie sonst verderben.

1. Drücken Sie die Taste |···▸|. Die Anzeige für den Garzeittimer blinkt.
2. Wählen Sie durch Drehen am Funktionswähler die Zeit für den Garzeittimer aus.
3. Drücken Sie die Taste ⟶|. Die Anzeige für den Endzeittimer blinkt.
4. Wählen Sie durch Drehen am Funktionswähler die gewünschte Zeit für den Endzeittimer aus.
5. Die Uhrzeit für die Startverzögerung wird automatisch berechnet, und der Backofen wird erst bei Erreichen dieser Uhrzeit eingeschaltet.



Die Startverzögerung steht im Doppelgarraummodus nicht zur Verfügung. Die Einstellungen für den Garzeittimer, den Endzeittimer und die Startverzögerung können programmiert werden, nachdem die Garfunktion ausgewählt wurde.

KÜCHENTIMER EINSTELLEN

Der Küchentimer kann unabhängig von der Backofenfunktion eingestellt und gleichzeitig mit dem Garzeittimer oder dem Endzeittimer verwendet werden. Da der Küchentimer einen eigenen Signalton besitzt, können Sie ihn leicht von anderen unterscheiden.

1. Drücken Sie die Taste 🔔. Die Anzeige für den Küchentimer blinkt.
2. Wählen Sie durch Drehen am Funktionswähler die gewünschte Zeit für den Küchentimer aus.
3. Drücken Sie erneut die Taste 🔔.



Zum Abbrechen des Küchentimers halten Sie die Taste 🔔 zwei Sekunden lang gedrückt. Der Küchentimer kann auf die gleiche Weise wie oben beschrieben zurückgesetzt werden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt im Display die Anzeige „0:00“ und ein Signalton erklingt.

Sonstige Einstellungen

SIGNALTON

|···▸| + ⟶|

Um die Signaltöne aktivieren bzw. deaktivieren, halten Sie die Tasten |···▸| und ⟶| 3 Sekunden lang gedrückt.

OFENBELEUCHTUNG



Drücken Sie zum Aktivieren bzw. Deaktivieren die Taste 💡.
Zu Energiesparzwecken wird die Backofenbeleuchtung einige Minuten nach Beginn des Garvorgangs deaktiviert.



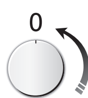
Einige Modelle sind mit 2 separaten Ofenlampen für den oberen und den unteren Garraum ausgestattet.

KINDERSICHERUNG



Um die Kindersicherung zu aktivieren bzw. deaktivieren, halten Sie die Taste 🔒 3 Sekunden lang gedrückt.
Bei aktivierter Kindersicherung wird im Display das Symbol 🔒 angezeigt. Sie können die Kindersicherung auch während des Garvorgangs verwenden. In diesem Fall reagieren weder eine der Tasten noch der Funktionswähler. Sie können das Gerät jedoch ausschalten, indem Sie den Moduswähler auf die „Aus“-Position drehen.

AUSSCHALTEN



Wenn der Backofen ausgeschaltet wird, stellen alle Heizelemente den Betrieb ein.
Der Lüfter läuft nach dem Ausschalten aus Sicherheitsgründen noch eine Weile weiter.



Garfunktion

Dieser Backofen bietet verschiedene Funktionen.

Symbol	Funktion	Verwendung	Einfach	Oben	Unten	Doppel
			Temperaturbereich (°C)			
	Ober- und Unterhitze	Die Wärme wird vom oberen und unteren Heizsystem erzeugt. Diese Funktion sollte zum Backen von Kuchen und zum Braten von verschiedenerlei Gerichten verwendet werden. Empfohlene Temperatur: 200 ° C	O	X	X	X
			40 - 250	-	-	-
	Umluft	Die durch Heizelemente erzeugte Hitze wird mit Lüftern im Backofen verteilt. Diese Funktion sollte für Tiefgefrorenes und zum Backen verwendet werden. Empfohlene Temperatur: 170 ° C	O	O	O	Oben Unten
			40 - 250	40 - 250	40 - 250	170 - 250
	Oberhitze + Heißluft	Die durch das obere Heizsystem und durch Heißluft entstehende Wärme wird durch Lüfter gleichmäßig im Backofen verteilt. Diese Funktion sollte zum Zubereiten von krossen Gerichten wie z. B. Fleisch verwendet werden. Empfohlene Temperatur: 190 ° C	O	O	X	Oben
			40 - 250	40 - 250	-	170 - 250
	Unterhitze + Heißluft	Die durch das untere Heizsystem und durch Heißluft entstehende Wärme wird durch Lüfter gleichmäßig im Backofen verteilt. Diese Funktion sollte zum Zubereiten von Pizza, Brot und Kuchen verwendet werden. Empfohlene Temperatur: 190 ° C	O	X	O	Unten
			40 - 250	-	40 - 250	170 - 250
	Öko-Grill	Die Wärme wird vom Kleinflächengrill erzeugt. Diese Funktion sollte zum Zubereiten von kleineren Gerichten wie z. B. Fisch oder gefülltes Baguette verwendet werden, da diese eine geringere Hitze benötigen. Empfohlene Temperatur: 240 ° C	O	O	X	Oben
			40 - 270	40 - 250	-	200 - 250
	Großer Grill	Die Wärme wird vom Großflächengrill erzeugt. Diese Funktion sollte zum Zubereiten von Aufläufen wie z. B. Lasagne und zum Grillen von Fleisch verwendet werden. Empfohlene Temperatur: 240 ° C	O	O	X	Oben
			40 - 270	40 - 250	-	200 - 250
	Umluftgrill	Die von den beiden oberen Heizelementen erzeugte Hitze wird vom Ventilator im gesamten Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Grillen von Fleisch und Fisch. Empfohlene Temperatur: 240 ° C	O	O	X	Oben
			40 - 270	40 - 250	-	200 - 250
	Intensivgaren	Bei dieser Betriebsart werden alle Heizelemente (obere und untere Heizelemente) sowie der Ventilator abwechselnd eingeschaltet. Die Hitze wird gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich für große Portionen die eine hohe Temperaturen erfordern, wie z. B. große Aufläufe oder Kuchen. Empfohlene Temperatur: 170 ° C	O	X	X	X
			40 - 250	-	-	-

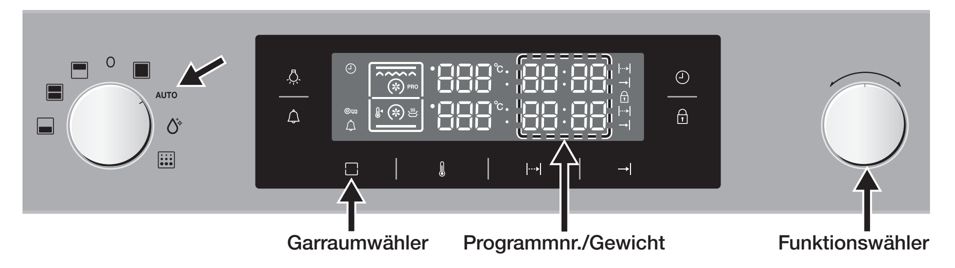



Symbol	Funktion	Verwendung	Einfach	Oben	Unten	Doppel
			Temperaturbereich (°C)			
	ProRoasting	Diese Betriebsart beinhaltet einen Schritt für automatisches Vorheizen auf 220 °C. Zum Braten des Fleisches werden das obere Heizelement und der Ventilator verwendet. Anschließend werden die Lebensmittel bei zuvor ausgewählten Niedertemperatur schonend gegart. Während dieses Vorgangs sind das obere und das untere Heizelement in Betrieb. Dieser Modus eignet sich zum Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch. Empfohlene Temperatur: 100 ° C	O	X	X	X
			40 - 150	-	-	-
	Sensortaste für Warmhalten	In diesem Modus kommt das untere Heizelement zum Einsatz. Diese Betriebsart eignet sich zum Warmhalten von Lebensmitteln. Empfohlene Temperatur: 80 ° C	X	X	O	X
			-	-	40 - 100	-
	Geschirr wärmen	Für diese Betriebsart werden das untere Heizelement und den Ventilator verwendet. Dieser Modus eignet sich zum Erwärmen von Schüsseln, Tellern und Bechern aus Keramik. Empfohlene Temperatur: 60 ° C	X	X	O	X
			-	-	40 - 80	-
	Öko-Heißluft	In diesem Modus wird die optimale Heizkombination verwendet, sodass Sie beim Zubereiten Ihrer Gerichte Energie sparen. Empfohlene Temperatur: 170 ° C Der Öko-Heißluftmodus wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß EN50304 herangezogen.	O	X	X	X
			40 - 250	-	-	-



Automatikprogramme

Beim automatischen Garen haben Sie die Wahl zwischen verschiedenen automatischen Programmen zum Kochen, Braten und Backen.



1. Wählen Sie durch Drehen am Moduswähler den Automatikmodus aus.
2. Wählen Sie durch Drücken der Taste den gewünschten Garraum aus.
3. Wählen Sie durch Drehen am Funktionswähler die Programmnummer der gewünschten Lebensmittel aus, und warten Sie 4 - 5 Sekunden.
4. Wählen Sie durch Drehen am Funktionswähler das gewünschte Gewicht aus, und warten Sie 4 - 5 Sekunden.
5. Nach 4 - 5 Sekunden wird das Automatikprogramm automatisch gestartet.



Wenn Sie das Automatikprogramm für den Doppelgarraummodus verwenden möchten, wählen Sie zunächst die Programmnummer der Lebensmittel und dann das gewünschte Gewicht für den oberen und den unteren Garraum aus.





AUTOMATIKPROGRAMME FÜR NUTZUNG OHNE GARRAUMTEILER

In der folgenden Tabelle sind 25 Automatikprogramme zum Kochen, Braten und Backen aufgeführt. Diese können nur verwendet werden, wenn Sie mit einem einzigen (großen) Garraum arbeiten. Entfernen Sie immer den Garraumteiler. Es sind die entsprechenden Mengen, Gewichte und Zubereitungsempfehlungen angegeben. Zur einfacheren Handhabung wurden die Garmethode und die Garzeit vorprogrammiert. Verwenden Sie die folgenden Informationen als Zubereitungshinweise. Die Nahrungsmittel immer in den nicht vorgeheizten Backofen legen.

Nummer	Nahrungsmittel	Gewicht/kg	Zubehör	Einschub-höhe	Hinweis
A-01	**Tiefkühlpizza**	0,3 - 0,6 0,7 - 1,0	Gitterrost	2	Die tiefgefrorene Pizza in die Mitte des Gitterrosts legen.
A-02	**Tiefgefrorene Backofen-Pommes**	0,3 - 0,5 (dünn) 0,6 - 0,8 (dick)	Back- oder Universalblech	2	Die tiefgefrorenen Pommes Frites auf dem Backblech verteilen. Die erste Einstellung gilt für dünne Pommes Frites, die zweite für breit geschnittene.
A-03	**Tiefgefrorene Kroketten**	0,3 - 0,5 0,6 - 0,8	Back- oder Universalblech	2	Die tiefgefrorenen Kartoffelkroketten gleichmäßig auf dem Backblech verteilen.
A-04	**Hausgemachte Lasagne**	0,3 - 0,5 0,8 - 1,0	Gitterrost	3	Eine frische Lasagne zubereiten oder ein Fertigprodukt nehmen und in eine ofenfeste Schüssel geeigneter Größe geben. Die Schüssel in die Mitte des Backofens stellen.
A-05	**Rindersteaks**	0,3 - 0,6 0,6 - 0,8	Universalblech oder tiefes Blech mit Gitterblecheinsatz	4	Marinierte Rindersteaks nebeneinander auf dem Gitterblecheinsatz verteilen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Die erste Einstellung ist für dünne Steaks geeignet, die zweite für dicke.
A-06	**Rinderbraten**	0,6 - 0,8 0,9 - 1,1	Universalblech oder tiefes Blech mit Gitterblecheinsatz mit Gitterblecheinsatz	2	Das marinierte Rindfleisch auf den Gitterblecheinsatz legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden.
A-07	**Schweinefleisch**	0,6 - 0,8 0,9 - 1,1	Universalblech oder tiefes Blech mit Gitterblecheinsatz mit Gitterblecheinsatz	2	Den marinierten Schweinebraten mit der Schwarte nach unten auf den Gitterblecheinsatz legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden.
A-08	**Lammkoteletts**	0,3 - 0,4 0,5 - 0,6	Universalblech oder tiefes Blech mit Gitterblecheinsatz mit Gitterblecheinsatz	4	Lammkoteletts marinieren. Die Lammkoteletts auf dem Gitterblecheinsatz verteilen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Die erste Einstellung gilt für dünne Stücke, die zweite für dicke.
A-09	**Hähnchenteile**	0,5 - 0,7 1,0 - 1,2	Universalblech oder tiefes Blech mit Gitterblecheinsatz mit Gitterblecheinsatz	4	Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Die Hähnchenteile nebeneinander auf den Gitterblecheinsatz legen.
A-10	**Ganzes Hähnchen**	1,0 - 1,1 1,2 - 1,3	Universalblech oder tiefes Blech mit Gitterblecheinsatz mit Gitterblecheinsatz	2	Das ganze Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Das Hähnchen mit der Brust nach unten auf den Gitterblecheinsatz legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden.







Nummer	Nahrungsmittel	Gewicht/kg	Zubehör	Einschub-höhe	Hinweis
A-11	**Entenbrust**	0,3 - 0,5 0,6 - 0,8	Universalblech oder tiefes Blech mit Gitterblecheinsatz mit Gitterblecheinsatz	4	Entenbrust vorbereiten und mit der fetten Seite nach oben auf den Gitterblecheinsatz legen. Die erste Einstellung gilt für eine dünne Entenbrust, die zweite für zwei dicke.
A-12	**Truthahnroulade**	0,6 - 0,8 0,9 - 1,1	Universalblech oder tiefes Blech mit Gitterblecheinsatz mit Gitterblecheinsatz	2	Truthahnroulade auf den Gitterblecheinsatz legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden.
A-13	**Gedämpfter Fisch**	0,5 - 0,7 0,8 - 1,0	Gitterrost	2	Fisch abspülen und reinigen (Forelle, Zander, Brasse). Kopf an Schwanzflosse in eine ovale ofenfeste Glasform legen. 2 - 3 Esslöffel Zitronensaft dazugeben. Mit dem Deckel abdecken.
A-14	**Bratfisch**	0,5 - 0,7 0,8 - 1,0	Universalblech oder tiefes Blech mit Gitterblecheinsatz mit Gitterblecheinsatz	4	Die Fische Kopf an Schwanzflosse auf den Gitterblecheinsatz legen. Die erste Einstellung gilt für 2 Fische, die zweite für 4. Dieses Programm ist für ganze Fische wie Forelle, Zander oder Dorade geeignet.
A-15	**Lachssteaks**	0,3 - 0,4 0,7 - 0,8	Universalblech oder tiefes Blech mit Gitterblecheinsatz mit Gitterblecheinsatz	4	Lachssteaks auf den Gitterblecheinsatz legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden.
A-16	**Ofenkartoffeln**	0,4 - 0,5 0,8 - 1,0	Back- oder Universalblech	2	Kartoffeln abspülen und halbieren. Mit Olivenöl beträufeln und mit Kräutern würzen. Gleichmäßig auf dem Blech verteilen. Die erste Einstellung gilt für kleine Kartoffeln (je 100 g) und die zweite für große Ofenkartoffeln (je 200 g).
A-17	**Gebratenes Gemüse**	0,4 - 0,5 0,8 - 1,0	Universalblech oder tiefes Blech	4	Gemüse, z. B. Zucchini- oder Auberginenscheiben, Pilze oder Kirschtomaten, auf das Universalblech geben. Mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben.
A-18	**Gemüsegratin**	0,4 - 0,6 0,8 - 1,0	Gitterrost	2	Gemüsegratin in einer runden ofenfesten Form zubereiten. Die Schüssel in die Mitte des Backofens stellen.
A-19	**Marmorkuchen**	0,5 - 0,6 0,7 - 0,8 0,9 - 1,0	Gitterrost	2	Den Teig in eine gebutterte Napfkuchenform geeigneter Größe geben.
A-20	**Obstkuchenboden**	0,3 - 0,4 (groß) 0,2 - 0,3 (Törtchen)	Gitterrost	2	Den Teig in eine gebutterte Springform geben. Die erste Einstellung gilt für einen Tortenboden, die zweite für 5 - 6 kleine Törtchen.
A-21	**Biskuit**	0,4 - 0,5 (mittelgroß) 0,2 - 0,3 (klein)	Gitterrost	2	Teig auf ein rundes schwarzes Backblech legen. Die erste Einstellung gilt für ein Backblech mit 26 cm Durchmesser und die zweite für ein Backblech mit 18 cm Durchmesser.





Nummer	Nahrungsmittel	Gewicht/kg	Zubehör	Einschub-höhe	Hinweis
A-22	**Muffins**	0,5 - 0,6 0,7 - 0,8	Gitterrost	2	Den Teig in eine schwarze Backform aus Metall für 12 Muffins geben. Die erste Einstellung gilt für kleine Muffins, die zweite für große.
A-23	**Brot**	0,7 - 0,8 (weiß) 0,8 - 0,9 (Vollkorn)	Gitterrost	2	Bereiten Sie den Teig nach den Angaben des Herstellers zu und geben Sie ihn in eine schwarze Rechteckform (Länge: 25 cm). Die erste Einstellung gilt für Weißbrot (0,7 - 0,8 kg) und die zweite (0,8 - 0,9 kg) für Vollkornbrot.
A-24	**Pizza, selbst gemacht**	1,0 - 1,2 1,3 - 1,5	Back- oder Universalblech	2	Die Pizza auf das Blech legen. Die Gewichtsangaben beziehen sich auf die gesamte Pizza mit Belag. Wir empfehlen die Einstellung 1 (1,0 - 1,2 kg) für Pizzas mit dünnen Böden und Einstellung 2 (1,3 - 1,5 kg) für Pizzas mit viel Belag.
A-25	**Hefeteig gehen lassen**	0,3 - 0,5 0,6 - 0,8	Gitterrost	2	Die erste Einstellung gilt für Pizzateig. Die zweite Einstellung ist für Kuchenteig mit Hefe und für Brotteig geeignet. Den Teig in ein großes, rundes und hitzefestes Gefäß geben und mit Frischhaltefolie abdecken.

AUTOMATIKPROGRAMME FÜR BETRIEB MIT OBERER KAMMER



In der folgenden Tabelle sind 5 Automatikprogramme zum Kochen, Braten und Backen aufgeführt. Es sind die entsprechenden Mengen, Gewichte und Zubereitungsempfehlungen angegeben. Setzen Sie für diese Garmethode den Garraumteiler ein. Zur einfacheren Handhabung wurden die Garmethode und die Garzeit vorprogrammiert. Verwenden Sie die folgenden Informationen als Zubereitungshinweise. Die Nahrungsmittel immer in den nicht vorgeheizten Backofen legen.



Nummer	Nahrungsmittel	Gewicht/kg	Zubehör	Einschub-höhe	Hinweis
A-01	**Tiefgefrorene Brötchen**	0,2 - 0,3 0,4 - 0,5	Gitterrost	4	Die tiefgefrorenen Brötchen gleichmäßig auf dem Gitterrost verteilen.
A-02	**Tiefkühlpizza**	0,1 - 0,2 0,3 - 0,4	Gitterrost	5	Die Tiefkühlpizza in die Mitte des Gitterrosts legen.
A-03	**Tiefgefrorene Pizza-Snacks**	0,2 - 0,3 0,4 - 0,5	Gitterrost	5	Die Pizza-Snacks nebeneinander auf den Gitterrost legen.
A-04	**Tiefgefrorene Fischstäbchen**	0,2 - 0,3 0,4 - 0,5	Back- oder Universalblech	5	Die Fischstäbchen gleichmäßig auf dem Backblech verteilen. Für 10 Stück wird ein Gewicht von 0,2 - 0,3 kg und für 15 Stück ein Gewicht von 0,4 - 0,5 kg empfohlen. Beim Erklingen des Signaltons wenden.
A-05	**Tiefgefrorene Backofen-Pommes**	0,4 - 0,5 0,6 - 0,7	Back- oder Universalblech	5	Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes auf dem Backblech verteilen. Die erste Einstellung ist für dünne Pommes Frites geeignet, die zweite für breit geschnittene. Backpapier verwenden. Nach Erklingen des Signaltons wenden.



AUTOMATIKPROGRAMME FÜR BETRIEB MIT UNTERER KAMMER

In der folgenden Tabelle sind 5 Automatikprogramme zum Kochen, Braten und Backen aufgeführt. Es sind die entsprechenden Mengen, Gewichte und Zubereitungsempfehlungen angegeben. Setzen Sie für diese Garmethode den Garraumteiler ein. Zur einfacheren Handhabung wurden die Garmethode und die Garzeit vorprogrammiert. Verwenden Sie die folgenden Informationen als Zubereitungshinweise. Legen Sie die Nahrungsmittel, sofern kein Vorheizen des Ofens empfohlen wird, stets in den kalten Ofen.

Nummer	Nahrungsmittel	Gewicht/ kg	Zubehör	Einschub-höhe	Hinweis
A-01	**Tiefgefrorener Lachs in Blätterteig**	0,2 - 0,3 0,5 - 0,6	Back- oder Universalblech	1	Backpapier verwenden. 2 Blätterteigtaschen (0,2 - 0,3 kg) nebeneinander bzw. 4 Blätterteigtaschen (0,5 - 0,6 kg) in zwei Reihen auf das Backblech legen.
A-02	**Selbstgemachte Quiche**	0,5 - 0,6 (klein) 0,9 - 1,0 (groß)	Gitterrost	1	Wir empfehlen, den unteren Garraum mit Unterhitze und Heißluft bei 210 ° C vorzuheizen, bis der Signalton erklingt. Verwenden Sie eine schwarze Backform aus Metall. Nach dem Vorheizen in die Mitte des Gitterrosts stellen. Die erste Einstellung gilt für eine Form mit Ø 18 cm, die zweite für eine Form mit Ø 26 cm.
A-03	**Pizza, selbst gemacht**	0,2 - 0,6 0,8 - 1,2	Back- oder Universalblech	1	Backpapier verwenden. 0,2 - 0,6 kg Pizzateig auf ein rundes und 0,8 - 1,2 kg Teig auf ein quadratisches Backblech geben.
A-04	**Muffins**	0,5 - 0,6 0,7 - 0,8	Gitterrost	1	Den Teig in eine schwarze Backform aus Metall für zwölf Muffins geben.
A-05	**Blätterteig mit Früchten**	0,2 - 0,3 0,4 - 0,5	Back- oder Universalblech	1	4 Blätterteigtaschen in zwei Reihen auf das Backblech legen. Backpapier verwenden. Die erste Einstellung gilt für 4 kleine Blätterteigtaschen (0,2 - 0,3 kg) und die zweit für 4 große (0,4 - 0,5 kg).



AUTOMATIKPROGRAMME FÜR DOPPELGARRAUMMODUS

Setzen Sie den Garraumteiler in den Backofen ein, bevor Sie den Doppelgarraummodus verwenden. In der folgenden Tabelle sind 5 Automatikprogramme zum Kochen, Braten und Backen mit dem Doppelgarraummodus aufgeführt. Mit Hilfe dieser Programme können Sie gleichzeitig Ihr Hauptgericht und die Beilage oder Ihr Hauptgericht und Ihren Nachtisch zubereiten. Es sind die entsprechenden Mengen, Gewichte und Zubereitungsempfehlungen angegeben. Zur einfacheren Handhabung wurden die Garmethode und die Garzeit vorprogrammiert. Verwenden Sie die folgenden Informationen als Zubereitungshinweise. Die Nahrungsmittel immer in den nicht vorgeheizten Backofen legen.

Nummer	Garraum	Nahrungsmittel	Gewicht/kg	Zubehör	Einschub-höhe	Hinweis
A-01	**Oben**	**Hähnchenteile**	0,3 - 0,5 0,8 - 1,0	Universalblech oder tiefes Blech mit Gitterblecheinsatz	4	Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Die Teile mit der Hautseite nach oben auf den Gitterblecheinsatz legen.
	Unten	**Kartoffelgratin**	0,4 - 0,6 0,8 - 1,0	Gitterrost	1	Ofenfestes Gefäß verwenden. In die Mitte des Gitterrosts stellen.
A-02	**Oben**	**Gebratenes Gemüse**	0,4 - 0,5 0,7 - 0,8	Universalblech oder tiefes Blech	4	Das geschnittene Gemüse, wie z. B. Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Pilze, Fenchel, Auberginen und Tomaten, auf dem Universalblech verteilen. Mit Olivenöl beträufeln und mit Kräutern würzen.
	Unten	**Pizzabrot**	0,1 - 0,2 0,3 - 0,4	Back- oder Universalblech	1	Das Pizzabrot auf das Blech legen. Backpapier verwenden.



Nummer	Garraum	Nahrungsmittel	Gewicht/kg	Zubehör	Einschub-höhe	Hinweis
A-03	Oben	Bratfisch	0,3 - 0,5 0,6 - 0,8	Universalblech oder tiefes Blech mit Gitterblecheinsatz	4	Ganze Fische, wie z. B. Forelle, Brasse, Zander oder Scholle, waschen und putzen, Zitronensaft, Kräuter und Gewürze hinzugeben. Die Hautseite mit Olivenöl bestreichen und mit Kräutern würzen. Auf dem Gitterblecheinsatz verteilen.
	Unten	Potato-Wedges	0,3 - 0,4 0,5 - 0,6	Back- oder Universalblech	1	Die Kartoffeln waschen und schälen. In Kartoffelschiffchen schneiden bzw. kleine Kartoffeln halbieren. Mit Olivenöl beträufeln und mit Kräutern würzen.
A-04	Oben	Gebratene Entenbrust	0,3 - 0,5 (1 - 2, dünn) 0,6 - 0,8 (2 dicke)	Universalblech oder tiefes Blech mit Gitterblecheinsatz	4	Die Entenbrust mit der Fettseite nach oben auf den Gitterblecheinsatz legen. Die erste Einstellung gilt für normal große Entenstücke (je 0,3 kg) und die zweite für 2 Entenbrüste (je 0,4 kg).
	Unten	Backäpfel	0,4 - 0,5 0,9 - 1,0	Gitterrost	1	Die Äpfel waschen, entkernen und mit Marzipan oder Rosinen füllen. In ein rundes ofenfestes Gefäß geben.
A-05	Oben	Muffins	0,5 - 0,6 0,7 - 0,8	Gitterrost	4	Den Teig in eine schwarze Backform aus Metall für zwölf Muffins geben.
	Unten	Pizza, selbst gemacht	0,2 - 0,6 0,8 - 1,2	Back- oder Universalblech	1	0,2 - 0,6 kg Pizzateig auf ein rundes Metallblech und 0,8 - 1,2 kg Teig auf ein quadratisches Backblech geben. Backpapier verwenden.



Zubereitungshinweise

GROSSER GRILL

Es wird empfohlen, den Backofen mit dem großen Grill vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschub-höhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (in Min.)
Würstchen (dick) 5 - 10 Stück	4	Universalblech oder tiefes Blech + Gitterblecheinsatz	220	1. Seite: 5 - 8 2. Seite: 5 - 8
Würstchen (dünn) 8 - 12 Stück	4	Universalblech oder tiefes Blech + Gitterblecheinsatz	220	1. Seite: 4 - 6 2. Seite: 4 - 6
Käsetoast, 5 - 10 Stück	5	Gitterrost	240	1. Seite: 1 - 2 2. Seite: 1 - 2
Käsetoast, 4 - 6 Stück	4	Back- oder Universalblech + Gitterblecheinsatz	200	4 - 8
Tiefgefrorene gefüllte Pfannkuchen, russische Art (200 - 500 g)	3	Back- oder Universalblech	200	20 - 30
Rindersteaks (400 - 800 g)	4	Universalblech oder tiefes Blech + Gitterblecheinsatz	240	1. Seite: 8 - 10 2. Seite: 5 - 7







ÖKO-GRILL

Es wird empfohlen, den Backofen mit dem Öko-Grill vorzuheizen.
Legen Sie die Nahrungsmittel in die Mitte des Blechs, Rosts usw.

Nahrungsmittel	Einschub-höhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (in Min.)
Tiefgekühlter Backcamembert (2 - 4 à 275 g) In den kalten Backofen legen (ohne Vorheizen)	3	Gitterrost	200	10 - 12
Tiefgefrorene Baguettes mit Belag (Tomate-Mozzarella, Schinken-Käse)	3	Back- oder Universalblech + Gitterblecheinsatz	200	15 - 20
Tiefgefrorene Fischstäbchen (300 - 700 g) IN DEN KALTEN BACKOFEN LEGEN (ohne Vorheizen), MIT ÖL BETRÄUFELN	3	Back- oder Universalblech + Gitterblecheinsatz	200	15 - 25
Tiefgefrorene Fischfrikadellen (300-600 g) In den kalten Ofen legen, mit Öl beträufeln	3	Back- oder Universalblech	180 - 200	20 – 35
Tiefgefrorene Pizza (300 - 500 g) In den kalten Backofen legen (ohne Vorheizen)	3	Back- oder Universalblech + Gitterblecheinsatz	180 - 200	23 - 30



OBER- UND UNTERHITZE

Es wird empfohlen, den Backofen mit Ober- und Unterhitze vorzuheizen.



Nahrungsmittel	Einschub-höhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (in Min.)
Ganzes Hühnchen (800 - 1300 g) Mit Öl bestreichen und würzen Das Hähnchen mit der Brust nach unten in den Backofen legen und nach der Hälfte der Zeit umdrehen.	2	Universalblech oder tiefes Blech + Gitterblecheinsatz	200 - 220	50 - 70
Schweinebraten mit Kruste (1500 - 2000 g) Den Braten mit der Schwarte nach unten in den Backofen legen und nach der Hälfte der Zeit umdrehen.	2	Universalblech oder tiefes Blech + Gitterblecheinsatz	190 - 200	120 - 150
Tiefgefrorene Lasagne (500 - 1000 g)	3	Gitterrost	180 - 200	40 - 50
Ganzer Fisch (z. B. Dorade) (300 - 1000 g) 3 – 4 Mal auf beiden Seiten einschneiden, MIT ÖL BETRÄUFELN	3	Universalblech oder tiefes Blech + Gitterblecheinsatz	240	15 - 20
Fischfilet (500 - 1000 g) **3 – 4 Mal auf beiden Seiten einschneiden, MIT ÖL BETRÄUFELN**	3	Back- oder Universalblech	200	13 - 20
Tiefgekühlte Koteletts (350 - 1000 g) Mit Schinken-, Käse- oder Pilzfüllung, MIT ÖL BETRÄUFELN	3	Back- oder Universalblech	200	25 – 35
Tiefkühlschnitzel, Hackfleisch, Möhren, Rote Beete oder Kartoffeln (350 - 1000 g) Mit Öl beträufeln	3	Back- oder Universalblech	200	20 - 30
Schweinekoteletts (500 - 1000 g) Mit Öl beträufeln, salzen und pfeffern	3	Universalblech oder tiefes Blech + Gitterblecheinsatz	200	40 - 50





Nahrungsmittel	Einschub-höhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (in Min.)
Backkartoffel (halbiert) (500 - 1000 g)	3	Back- oder Universalblech	180 - 200	30 - 45
Tiefgefrorene Roulade mit Pilzfüllung (500 - 1000 g) Mit Öl beträufeln	3	Back- oder Universalblech	180 - 200	40 - 50
Biskuit (250 - 500 g)	2	Gitterrost	160 - 180	20 - 30
Marmorkuchen (500 - 1000 g)	2	Gitterrost	170 - 190	40 - 50
Hefekuchen mit Obst und Streuseln auf Blech (1000 - 1500 g)	2	Back- oder Universalblech	160 - 180	25 – 35
Muffins (500 - 800 g)	2	Gitterrost	190 - 200	25 - 30



UNTERHITZE UND HEISSLUFT

Es wird empfohlen, den Backofen mit Unterhitze und Heißluft vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (in Min.)
Hefeteigstückchen mit Apfel, tiefgefroren (350 - 700 g)	3	Gitterrost	180 - 200	15 - 20
Kleine gefüllte Blätterteigstücken, tiefgefroren (300 - 600 g) Mit Eigelb bepinseln und in den kalten Backofen legen ohne Vorheizen,	3	Back- oder Universalblech	180 - 200	20 - 25
Frikadellen mit Sauce (250 - 500 g) Ofenfestes Gefäß verwenden	3	Gitterrost	180 - 200	25 – 35
Blätterteigtaschen (500 - 1000 g) Mit Eigelb bepinseln	3	Back- oder Universalblech	180	15 - 23
Cannelloni in Sauce (250 - 500 g) Ofenfestes Gefäß verwenden	3	Gitterrost	180	22 - 30
Hefeteigpastete mit Füllung (600 - 1000 g) Mit Eigelb bepinseln	3	Back- oder Universalblech	180 - 200	20 - 30
Selbst gebackene Pizza (500 - 1000 g)	2	Back- oder Universalblech	200 - 220	15 - 25
Brot, selbst gemacht (700 - 900 g)	2	Gitterrost	170 - 180	45 - 55





UMLUFT

Es wird empfohlen, den Backofen mit Heißluft vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (in Min.)
Lammkarree (350 - 700 g) Mit Öl bestreichen und würzen	3	Universalblech oder tiefes Blech + Gitterblecheinsatz	190 - 200	40 - 50
Gebackene Bananen (3 - 5 Stücke), Oberseite einschneiden, 10 - 15 g Schokolade dazugeben, 5 - 10 g Nüsse in die Einschnitte geben, einige Tropfen Zuckerwasser dazugeben, in Alufolie einwickeln.	3	Gitterrost	220 - 240	15 - 25



Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (in Min.)
Backäpfel 5 - 8 Stück à 150 - 200 g Kerngehäuse entfernen, Rosinen und Marmelade einfüllen. Ofenfestes Gefäß verwenden.	3	Gitterrost	200 - 220	15 - 25
Hacksteak **(300 - 600 g)** MIT ÖL BETRÄUFELN	3	Back- oder Universalblech	190 - 200	18 - 25
Hackfleischroulade mit Füllung, russische Art (500 - 1000 g) Mit Öl bestreichen	3	Back- oder Universalblech	180 - 200	50 - 65
Tiefgefrorene Kroketten (500 - 1000 g)	2	Back- oder Universalblech	180 - 200	25 – 35
Tiefgefrorene Backofen-Pommes (300 - 700 g)	2	Back- oder Universalblech	180 - 200	20 - 30
Tiefgefrorene Pizza (300 - 1000 g)	2	Gitterrost	200 - 220	15 - 25
Apfelkuchen (500 - 1000 g)	2	Gitterrost	170 - 190	35 - 45
Frische Croissants (200 - 400 g) (Fertigteig)	3	Gitterrost	180 - 200	15 - 25



OBERHITZE UND HEISSLUFT

Es wird empfohlen, den Backofen mit Oberhitze und Heißluft vorzuheizen.



Nahrungsmittel	Einschub-höhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (in Min.)
Schweinekoteletts (1000 g) Mit Öl bestreichen und würzen	3	Universalblech oder tiefes Blech + Gitterblecheinsatz	180 - 200	50 - 65
Schweineschulter in Folie (1000 - 1500 g) Marinieren	2	Back- oder Universalblech	180 - 230	80 - 120
Ganzes Hühnchen (800 - 1300 g) Mit Öl bestreichen und würzen Das Hähnchen mit der Brust nach unten in den Backofen legen und nach der Hälfte der Zeit umdrehen.	2	Universalblech oder tiefes Blech + Gitterblecheinsatz	190 - 220	45 - 65
Fleisch- oder Fischsteaks (400 - 800 g) Mit Öl beträufeln, salzen und pfeffern	3	Universalblech oder tiefes Blech + Gitterblecheinsatz	180 - 200	15 - 35
Hühnchenteile (500 - 1000 g) Mit Öl bestreichen und würzen	4	Universalblech oder tiefes Blech + Gitterblecheinsatz	200 - 220	25 - 35
Bratfisch (500 - 1000 g) Ofenfestes Gefäß verwenden Mit Öl bestreichen	2	Gitterrost	180 - 200	30 - 40
Rinderbraten (800 - 1200 g) Mit Öl bestreichen und würzen	2	Universalblech oder tiefes Blech und Gitterblecheinsatz 1 Tasse Wasser hinzugeben	200 - 220	45 - 60
Entenbrust (300 - 500 g)	4	Universalblech oder tiefes Blech und Gitterblecheinsatz 1 Tasse Wasser hinzugeben	180 - 200	25 - 35









ÖKO-HEISSLUFT

In diesem Modus wird die optimale Heizkombination verwendet, sodass Sie beim Zubereiten Ihrer Gerichte Energie sparen. Es wird empfohlen, den Backofen mit Öko-Heißluft vorzuheizen.

Energiespartipp

- Halten Sie die Gerätetür während des Garvorgangs immer geschlossen, außer Sie müssen die Lebensmittel wenden. Öffnen Sie die Gerätetür während des Garvorgangs so selten wie möglich, um die Temperatur im Garraum zu erhalten und so Energie und Zeit zu sparen.
- Wenn die Zubereitung mehr als 30 Minuten dauert, können Sie den Backofen 5 - 10 Minuten vor Abschluss des Garvorgangs ausschalten, um Energie zu sparen. Der Garvorgang wird mit Hilfe der Restwärme abgeschlossen.
- Wenn Sie nach Abschluss eines Garvorgangs direkt einen neuen Garvorgang starten, bevor der Backofen abgekühlt ist, können Sie die für das erneute Erhitzen des Backofens erforderliche Energie und Zeit sparen.

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (in Min.)
Biskuit (250 - 500 g)	2	Gitterrost	150 - 160	30 - 40
Muffins (500 - 800 g)	2	Gitterrost	180 - 200	15 - 25
Rinderbraten (800 - 1200 g)	2	Extra tiefes Blech und Gitterblecheinsatz 1 Tasse Wasser hinzugeben	200 - 220	40 - 55
Schweinebraten (800 - 1200 g)	2	Extra tiefes Blech und Gitterblecheinsatz 1 Tasse Wasser hinzugeben	150 - 170	70 - 100
Tiefgefrorene Backofen-Pommes (300 - 700 g)	2	Back- oder Universalblech	180 - 200	20 - 30
Tiefgefrorene Pizza (300 - 500 g)	2	Gitterrost	200 - 220	8 - 15
Mini-Küchlein (200 - 400 g)	2	Back- oder Universalblech	180 - 200	8 - 15

DOPPELGARRAUMMODUS



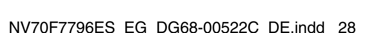
Im Doppelgarraummodus können Sie zwei verschiedene Speisen im Ofen zubereiten. Wenn Sie den oberen und unteren Garraum verwenden, können Sie unterschiedliche Gartemperaturen, Garmethoden und Garzeiten einstellen. Sie können z. B. Steaks grillen und gleichzeitig einen Auflauf backen. Wenn Sie den Garraumteiler einsetzen, können Sie den Auflauf im unteren Teil des Ofens backen, während die Steaks im oberen Teil gegart werden. Schieben Sie den Garraumteiler immer in Einschub 3 des Ofens, bevor Sie mit dem Garen beginnen.



Hinweis: In den kalten Ofen legen.

Vorschlag 1: Garen mit unterschiedlichen Temperaturen

Kammer	Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Kochmodus	Temperatur (°C)	Zubehör	Garzeit (in Min.)
Oben	**Tiefgefrorene Pizza** (300 - 400 g)	4	Umluft	200 - 220	Gitterrost	15 - 25
Unten	**Marmorkuchen** (500 - 700 g)	1	Umluft	160 - 180	Back- oder Universalblech	50 - 60







Vorschlag 2: Garen mit unterschiedlichen Garmethoden

Kammer	Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Kochmodus	Temperatur (°C)	Zubehör	Garzeit (in Min.)
Oben	**Hühnchenteile** (400 - 600 g)	4	Oberhitze mit Heißluft	200 - 220	Universalblech mit Gitterblecheinsatz	25 - 35
Unten	**Kartoffelgratin** (500 - 1000 g)	1	Umluft	160 - 180	Gitterrost	30 - 40

TESTGESCHIRR

Gemäß EN 60350

1. Backen

Die Backempfehlungen beziehen sich auf den vorgeheizten Backofen.
Schieben Sie die Bleche immer so ein, dass die schräge Seite zur Tür weist.

Lebensmittel	Gericht und Hinweise	Einschub-höhe	Kochmodus	Temperatur (° C)	Garzeit (Min.)
Streifengebäck	Back- oder Universalblech	3	Ober- und Unterhitze	150 - 170	25 - 35
		2	Umluft	150 - 170	20 - 30
	Backblech + Universalblech	1 + 4	Umluft	150 - 170	20 - 30
	Back- oder Universalblech + Extra tiefes Blech	2 + 5	Umluft	150 - 170	20 - 30
Kleingebäck	Backblech	3	Ober- und Unterhitze	160 - 180	25 - 35
		2	Umluft	150 - 170	25 - 35
	Backblech + Universalblech	1 + 4	Umluft	150 - 170	25 - 35
	Back- oder Universalblech + Extra tiefes Blech	2 + 5	Umluft	150 - 170	25 - 35
Fettfreier Biskuit	Springform (Dunkel beschichtet, ø 26 cm) auf Gitterrost	2	Ober- und Unterhitze	160 - 180	20 - 30
		2	Umluft	150 - 170	35 - 45
	Springform (Dunkel beschichtet, ø 26 cm) auf Backblech mit Gitterrost	1 + 4	Umluft	150 - 170	35 - 45
Apfelkuchen mit Hefe (Blech)	Back- oder Universalblech	3	Ober- und Unterhitze	150 - 170	65 - 75
		2	Umluft	150 - 170	70 - 80
	Backblech + Universalblech	1 + 4	Umluft	150 - 170	75 - 85
	Back- oder Universalblech + Extra tiefes Blech	2 + 5	Umluft	150 - 170	75 - 85
Gedeckter Apfelkuchen	Gitterrost, 2 Springformen * (Dunkel beschichtet, ø 20 cm)	1 diagonal angeordnet	Ober- und Unterhitze	170 - 190	70 - 90
	Back- oder Universalblech + Gitterrost, 2 Springformen ** (Dunkel beschichtet, ø 20 cm)	1 + 3	Umluft	170 - 190	80 - 100



* Zwei Kuchen werden auf dem Rost hinten links und vorne rechts angeordnet.
** Zwei Kuchen werden in der Mitte und übereinander angeordnet.

2. Grillen

Heizen Sie den Backofen 5 Minuten lang mit dem großen Grill vor.

Lebensmittel	Gericht und Hinweise	Einschub-höhe	Kochmodus	Temperatur (° C)	Garzeit (Min.)
Toasts mit Weißbrot	Gitterrost	5	Großer Grill	270 ° C	1. 1 - 2 2. 1 - 1½





Lebensmittel	Gericht und Hinweise	Einschub-höhe	Kochmodus	Temperatur (° C)	Garzeit (Min.)
Rindfleisch-Burger * (12 Stück)	Universalblech + Gitterblecheinsatz (zum Auffangen von Flüssigkeiten)	4	Großer Grill	270 ° C	1. 14 - 16 2. 5 - 7

* **Burger (Rindfleisch)**: Heizen Sie den Backofen 15 Minuten lang mit dem großen Grill vor.

Reinigung und Pflege

SELBSTREINIGUNG

In diesem Modus wird der Ofen automatisch gereinigt.
In diesem Modus werden alle Lebensmittelrückstände, wie z. B. Fett, im Innern des Ofens bei einer Temperatur von 400 °C verbrannt.
Es wird empfohlen, die Selbstreinigung alle 2 - 3 Monate zu verwenden. Sie kann jedoch auch öfter eingesetzt werden.



Reinigen Sie das Innenglas der Gerätetür regelmäßig nach Verwendung des Backofens. Andernfalls kann die Selbstreinigung den auf dem Glas angesammelten Schmutz nicht effektiv entfernen.

Während der Selbstreinigung wird die Backofentür zu Ihrer Sicherheit automatisch verriegelt.

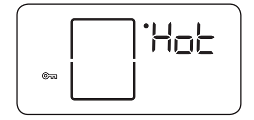
Türverriegelung ( )	Sobald die Temperatur im Innern des Ofens 300 ° C erreicht, wird die Gerätetür aus Sicherheitsgründen automatisch verriegelt.
Aufheben der Sperre	Sobald die Temperatur im Innern des Ofens unter 200 °C sinkt, wird die Gerätetür automatisch entsperrt.

Vor Verwendung der Selbstreinigung

- Entnehmen Sie alle Zubehörteile wie Rost, Blech und Seitengitter (je nach Modell) aus dem Backofen. Die Zubehörteile könnten durch die hohe Temperatur von über 400 °C beschädigt werden.
- Entfernen Sie alle größeren Schmutzpartikel von Hand. Da größere Rückstände von Lebensmitteln, Fett und Bratensaft entflammbar sind, kann sonst während der Selbstreinigung ein Brand im Ofen entstehen.

Einstellungen für die Selbstreinigung

1. Stellen Sie den Moduswähler auf .
2. Wählen Sie durch Drehen am Funktionswähler eine der unten beschriebenen 3 Programmen für die Selbstreinigung aus. Die Selbstreinigung wird wenige Sekunden nach Auswahl des gewünschten Selbstreinigungsprogramms gestartet. Sobald das Programm gestartet wurde, kann es nicht mehr geändert werden.



Programm		Dauer
P 1	Niedrig	Etwa 120 Minuten
P 2	Mittel	Etwa 150 Minuten
P 3	Hoch	Etwa 180 Minuten

3. Sobald die Selbstreinigung abgeschlossen ist, beginnt die Anzeige zu blinken, und ein Signalton markiert das Ende. Stellen Sie den Moduswähler auf die „Aus"-Position, um die Selbstreinigung zu beenden.
4. Wenn der Backofen abgekühlt ist, wischen Sie das Ofeninnere mit einem feuchten Tuch ab, und entfernen Sie etwaige Ascherückstände.



Sie können die Selbstreinigung während des Vorgangs abbrechen, indem Sie den Moduswähler auf die „Aus"-Position stellen. Wenn die Temperatur im Innern des Backofens zu hoch ist, können Sie die Gerätetür auch Sicherheitsgründen erst öffnen, wenn sie automatisch entsperrt wurde.









Warnung

- Während der Selbstreinigung wird das Gerät heißer als bei normalen Garvorgängen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie das Gerät während der Selbstreinigung nicht berühren.

DAMPFREINIGUNG (JE NACH MODELL)

Wenn der Backofen verschmutzt ist, können Sie ihn mit Hilfe der Dampfreinigung reinigen. Auf diese Weise können Sie das Innere des Backofens problemlos sauber halten.

1. Entnehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen, bevor Sie die Dampfreinigung verwenden.
2. Gießen Sie ca. 400 ml Wasser auf den Boden des Backofens, und schließen Sie die Gerätetür.
3. Stellen Sie den Moduswähler auf . Bei Auswahl der Dampfreinigung wird der Reinigungsvorgang nach einigen Sekunden automatisch gestartet.
4. Sobald die Dampfreinigung abgeschlossen ist, beginnt die Anzeige zu blinken, und ein Signalton markiert das Ende. Stellen Sie den Moduswähler auf die „Aus“-Position, um die Dampfreinigung zu beenden.
5. Reinigen Sie das Innere des Backofens mit einem weichen, sauberen Tuch, und entfernen Sie das restliche Wasser am Boden des Garraums mit einem Schwamm.



Hinweise zur Dampfreinigung

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Gerätetür vor Ende der Dampfreinigung öffnen. Das Wasser auf dem Boden ist heiß.
- Lassen Sie niemals Restwasser für längere Zeit im Backofen, z. B. über Nacht.
- Wenn der Backofen stark verschmutzt ist, können Sie den Vorgang nach dem Abkühlen des Backofens wiederholen.
- Wenn der Backofen stark mit Fett verunreinigt ist, beispielsweise nach dem Braten oder Grillen, empfiehlt es sich, erst den hartnäckigen Schmutz mit Reinigungsmittel einzureiben und dann die Backofenreinigungsfunktion zu aktivieren.
- Lassen Sie die Tür nach der Reinigung in einem Winkel von etwa 15 ° geöffnet, damit die innere Emailleoberfläche vollständig trocknen kann.

KATALYTISCHE EMAILLEOBERFLÄCHE (JE NACH MODELL)

Die auswechselbare Abdeckung ist mit einem dunkelgrauen katalytischen Email bedeckt, das im Heißluftbetrieb mit Öl und Fett verschmutzt werden kann. Diese Ablagerungen brennen bei Backofentemperaturen von 200 °C und mehr ab.

1. Entnehmen Sie das gesamte Zubehör aus dem Backofen.
2. Stellen Sie den Backofen bei Ober-/Unterhitze auf 250 °C ein, nachdem Sie alle Oberflächen im Garraum gereinigt haben.

MANUELLE REINIGUNG



VORSICHT: Stellen Sie sicher, dass der Backofen und das Zubehör vor dem Reinigen abgekühlt sind. Verwenden Sie keinesfalls schleifende Reinigungsmittel, harte Bürsten, Schleifschwämme oder -tücher, Stahlwolle, Messer oder andere schleifende Materialien.

Innenseite des Backofens

- Zum Reinigen der Innenflächen des Backofens verwenden Sie ein sauberes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder warmes Seifenwasser.
- Reinigen Sie die Dichtungen der Backofentür nicht von Hand.
- Um Beschädigungen der emaillierten Flächen des Backofens zu vermeiden, verwenden Sie handelsübliche Backofenreiniger.
- Um schwere Verunreinigungen zu entfernen, verwenden Sie einen speziellen Backofenreiniger.





Außenseiten des Backofens

Verwenden Sie zum Reinigen der äußeren Flächen des Backofens, wie z. B. die Gerätetür, der Türgriff und das Display, ein sauberes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder warmes Seifenwasser, und wischen Sie die Flächen mit einem Blatt Küchenpapier oder einen trockenen Handtuch trocken.
Aufgrund der heißen Luft, die aus dem Garraum entweicht, lagern sich insbesondere um den Handgriff oder an den Tasten Schmutz und Fett ab. Reinigen Sie daher den Handgriff und die Tasten nach Verwendung des Backofens.

Zubehör

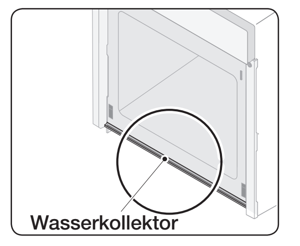
Waschen Sie sämtliches Zubehör nach jeder Verwendung, und trocknen Sie die Teile mit einem Küchenhandtuch ab. Das Reinigen ist leichter, wenn Sie die Gegenstände etwa 30 Minuten lang in warmem Seifenwasser einweichen.

REINIGEN DES WASSERKOLLEKTORS

Im Wasserkollektor werden Wasser und Feuchtigkeit aufgefangen, die während des Garens von Lebensmittel entstehen, die bei der Zubereitung viel Flüssigkeit abgeben. Im Wasserkollektor können sich Lebensmittelrückstände ansammeln. Wenn Sie keine Reinigung durchführen, können Schäden am Einbauschrank die Folge sein. Reinigen Sie den Wasserkollektor daher nach dem Garvorgang, um Ihr Mobiliar zu schützen.

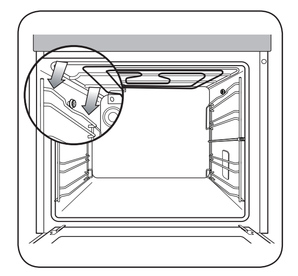


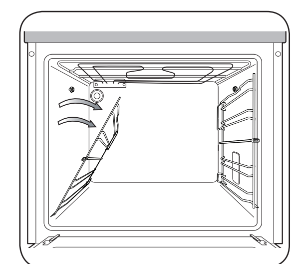
WARNUNG: Wenn Sie nach dem Garvorgang austretendes Wasser am Wasserkollektor bemerken, wenden Sie sich an das Kundendienstzentrum.

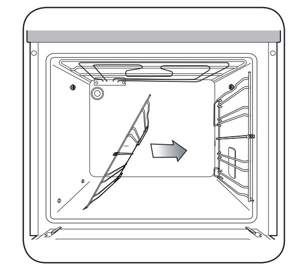


BEFESTIGEN DER SEITENGITTER (JE NACH MODELL)







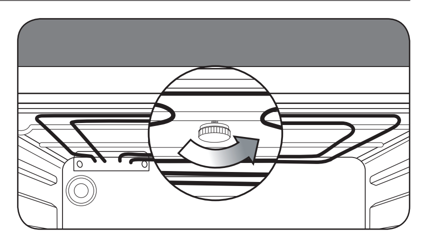


1. Drücken Sie mittig auf den oberen Bereich des Seitengitters.
2. Kippen Sie das Seitengitter um etwa 45 °.
3. Ziehen Sie das Seitengitter aus den beiden unteren Bohrungen heraus.

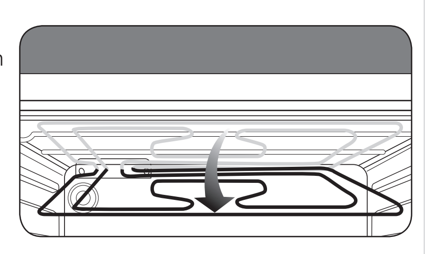


REINIGEN DER GARRAUMDECKE (JE NACH MODELL)

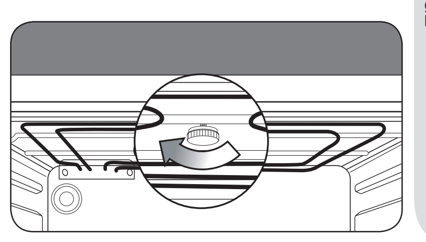
1. Um das Reinigen der Garraumdecke zu erleichtern, können Sie das Heizelement für den Grill entfernen. Halten Sie das Heizelement für den Grill fest, und entfernen Sie die Mutter durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn.



2. Die nach vorne weisende Seite des Heizelements für den Grill sinkt nach unten, das Heizelement kann jedoch nicht aus dem Backofen entfernt werden. Drücken Sie das Heizelement für den Grill nicht nach unten, da es sich sonst verformen könnte.



3. Heben Sie das Heizelement nach der Reinigung wieder zurück in seine ursprüngliche Stellung, und ziehen die Mutter im Uhrzeigersinn fest.









FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	LÖSUNG
Was ist zu tun, wenn der Backofen nicht warm wird?	• Ist evtl. der Backofen nicht angeschaltet? Backofen anschalten. • Prüfen Sie, ob die erforderlichen Einstellungen vorgenommen worden sind. • Ist evtl. eine Sicherung durchgebrannt oder hat ein Sicherungsautomat ausgelöst? Ersetzen Sie die Sicherungen, oder schließen Sie den Sicherungsautomaten wieder. Wenn dies wiederholt passiert, rufen Sie einen Elektriker.
Was ist zu tun, wenn der Backofen nicht aufheizt, obwohl die Backofenfunktion und die Temperatur eingestellt wurden?	• Möglicherweise bestehen Probleme mit den internen elektrischen Verbindungen. Setzen Sie sich mit dem örtlichen Kundendienstzentrum in Verbindung.
Was ist zu tun, wenn ein Fehlercode angezeigt wird und der Backofen nicht aufheizt?	• Es bestehen Probleme mit den internen elektrischen Verbindungen. Setzen Sie sich mit dem örtlichen Kundendienstzentrum in Verbindung.
Was ist zu tun, wenn die Beleuchtung des Backofens nicht angeht?	• Die Beleuchtung des Backofens ist defekt. Setzen Sie sich mit dem örtlichen Kundendienstzentrum in Verbindung.
Was ist zu tun, wenn der Ventilator des Backofens läuft, ohne eingestellt worden zu sein?	• Nach der Verwendung läuft der Ventilator des Backofens solange weiter, bis der Backofen abgekühlt ist. Setzen Sie sich mit Ihrem örtlichen Kundendienstcenter in Verbindung, wenn der Ventilator auch nach dem Abkühlen weiterläuft.
Was ist zu tun, wenn keine der Tasten funktioniert?	• Überprüfen Sie, ob die Kindersicherung aktiviert ist. Wenn die Kindersicherung nicht aktiviert ist, wenden Sie sich an Ihr Kundendienstzentrum vor Ort.



FEHLERCODES

NUMMER	PROBLEM	LÖSUNG
S-01	Sicherheitsabschaltung. Der Backofen läuft längere Zeit bei der eingestellten Temperatur. Unter 105 °C 16 Stunden Von 105 °C bis 240 °C 8 Stunden Von 245 °C bis Max. 4 Stunden	Backofen ausschalten und Lebensmittel entnehmen. Lassen Sie den Backofen vor der weiteren Benutzung abkühlen.
SE	Eine Taste ist permanent gedrückt.	Reinigen Sie die Tasten, und überprüfen Sie, ob sich auf der Oberfläche rund um die Tasten Wasser angesammelt hat. Schalten Sie den Backofen aus, und versuchen Sie die Einstellungen erneut zu programmieren. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an das SAMSUNG-Kundendienstzentrum.
-dE-	Garraumteiler wird falsch verwendet.	Setzen Sie den Garraumteiler für die Zubereitung im Doppelgarraummodus, in den oberen oder unteren Garraum ein. Entnehmen Sie für den Einfachbetrieb den Garraumteiler.
E-**[1]	Ein Fehler des Backofens kann schwache Leistung und Sicherheitsprobleme verursachen. Verwenden Sie den Backofen ab sofort nicht mehr.	Setzen Sie sich mit dem örtlichen SAMSUNG-Kundendienstcenter in Verbindung.

1) ** Gültig für alle Zahlen.

Notizen








Bei Fragen oder Hinweisen

<table>
<tr><th>LAND</th><th>RUFEN SIE UNS AN</th><th>ODER BESUCHEN SIE UNS UNTER</th></tr>
<tr><td>AUSTRIA</td><td>0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)</td><td>www.samsung.com</td></tr>
<tr><td>BELGIUM</td><td>02-201-24-18</td><td>www.samsung.com/be (Dutch)
www.samsung.com/be_fr (French)</td></tr>
<tr><td>DENMARK</td><td>70 70 19 70</td><td rowspan="2">www.samsung.com</td></tr>
<tr><td>FINLAND</td><td>030-6227 515</td></tr>
<tr><td>FRANCE</td><td>01 48 63 00 00</td><td>www.samsung.com/fr</td></tr>
<tr><td>GERMANY</td><td>0180 5 SAMSUNG bzw.
0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt.
Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)</td><td rowspan="10">www.samsung.com</td></tr>
<tr><td>ITALIA</td><td>800-SAMSUNG(726-7864)</td></tr>
<tr><td>CYPRUS</td><td>8009 4000 only from landline
(+30) 210 6897691 from mobile and land line</td></tr>
<tr><td>GREECE</td><td>80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line
(+30) 210 6897691 from mobile and land line</td></tr>
<tr><td>LUXEMBURG</td><td>261 03 710</td></tr>
<tr><td>NETHERLANDS</td><td>0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)</td></tr>
<tr><td>NORWAY</td><td>815 56480</td></tr>
<tr><td>PORTUGAL</td><td>808 20-SAMSUNG(808 20 7267)</td></tr>
<tr><td>SPAIN</td><td>902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)</td></tr>
<tr><td>SWEDEN</td><td>0771 726 7864 (SAMSUNG)</td></tr>
<tr><td>SWITZERLAND</td><td>0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)</td><td>www.samsung.com/ch (German)
www.samsung.com/ch_fr (French)</td></tr>
<tr><td>U.K</td><td>0330 SAMSUNG (7267864)</td><td rowspan="2">www.samsung.com</td></tr>
<tr><td>EIRE</td><td>0818 717100</td></tr>
</table>

DG68-00522C



